

議案第16号

川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例の一部を改正する条例の制定について

川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例の一部を改正する条例を次のとおり制定する。

平成27年 2月13日提出

川崎市長 福田 紀彦

川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例の一部を改正する条例

第1条 川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例（平成12年川崎市条例第17号）の一部を次のように改正する。

第12条を削り、第13条を第12条とし、第14条から第17条までを1条ずつ繰り上げる。

第2条 川崎市食品衛生法に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例の一部を次のように改正する。

題名の次に次の目次及び章名を付する。

目次

第1章 総則（第1条～第3条）

第2章 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の基準（第4条～第22条）

第3章 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準
(第23条～第27条)

第4章 雑則(第28条)

附則

第1章 総則

第16条を第28条とし、第9条から第15条までを削る。

第8条中「第3条第7号ア及びセ、第4条第6号カ並びに前2条」を「第23条第1項第1号及び第14号、第24条第6号カ、前条並びに次条において準用する第15条」に改め、同条を第26条とし、同条の次に次の1条及び章名を加える。

(準用)

第27条 第14条から第22条までの規定は、危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準について準用する。この場合において、第20条第1項中「施設」とあるのは「施設、設置場所(第24条第1号に規定する設置場所を言う。以下同じ。)」と、同条第2項中「拭取り検査」とあるのは「製品検査、拭取り検査」と、第21条第1項中「施設又は部門ごと」とあるのは「施設若しくは部門ごと又は設置場所ごと」と、「施設又は部門に」とあるのは「施設若しくは部門又は設置場所に」と、同条第3項第1号中「施設、食品等取扱設備等」とあるのは「施設、設置場所、食品等取扱設備等、自動販売機」と、同条第7項中「場所」とあるのは「場所(自動販売機を利用して行う営業にあつては、氏名及び連絡先を自動販売機の見やすい位置)」と読み替えるものとする。

第4章 雑則

第7条を削り、第6条を第25条とし、第5条を削る。

第4条第6号エ中「(容器包装詰加圧加熱殺菌したもの、これ以外の缶詰

し、又は瓶詰したもの及び冷凍したものを除く。以下同じ。)」を削り、同条を第24条とする。

第3条を削り、第2条の次に次の1条、1章、章名及び1条を加える。

(営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準)

第3条 法第50条第2項の規定に基づく営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準は、次章に規定する危害分析・重要管理点方式(食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある製造工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。)を用いて衛生管理を行う場合の基準又は第3章に規定する危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準のいずれかによるものとする。

2 前項の規定にかかわらず、自動販売機を利用して行う営業の衛生管理の基準については、第3章に規定する危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の基準によるものとする。

3 市長が公衆衛生上支障がないと認めたときは、前2項の基準の一部を緩和し、又は適用しないことができる。

第2章 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の基準

(一般的基準)

第4条 一般的な衛生管理は、次に定める基準に従って行わなければならない。

- (1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- (2) 施設、設備及び機械器具の構造及び材質並びに取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装(以下「食品等」という。)の特性を考慮し、施設、設備及び機械器具の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応

じ手順書を作成すること。

- (3) 施設、設備、人的能力等に応じた食品等の取扱いを行い、受注の状況を適切に管理すること。

(営業の施設の管理の基準)

第5条 営業の施設の管理は、次に定める基準に従って行わなければならない。

- (1) 営業の施設及びその周囲は、定期的に清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
- (2) 調理場、製造場、加工場、処理場、保管場所及び販売所（以下「食品等取扱室」という。）には、不必要な物品を置かないこと。
- (3) 食品等取扱室の床、内壁及び天井は、常に清潔に保つこと。
- (4) 食品等取扱室の照明装置は、定期的に点検し、必要な照度を確保すること。
- (5) 食品等取扱室は、換気を十分に行うとともに、必要に応じ適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- (6) 食品等取扱室の窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合は、じん埃^{あい}、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- (7) 排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防止し、清掃及び補修を行うこと。
- (8) 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- (9) 食品等取扱室には、食品等の取扱従事者（以下「従事者」という。）以外の者をみだりに立ち入らせないこと。
- (10) 食品等取扱室には、犬、猫等の動物を入れないこと。

(食品等取扱設備等の管理の基準)

第6条 食品等取扱設備等の管理は、次に定める基準に従って行わなければ

ならない。

- (1) 機械器具（施設、設備等の清掃用の機械器具を含む。）は、その使用目的に応じて使用すること。
- (2) 機械器具、機械器具の部品等は、金属片、化学物質その他の異物の食品への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。
- (3) 機械器具、機械器具の部品等の洗浄に洗浄剤を使用する場合は、適正な洗浄剤を適正な濃度で使用すること。また、洗浄後は使用した洗浄剤が残存することのないように水洗いすること。
- (4) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、常に正常に使用できるよう定期的に点検し、整備しておくこと。また、その結果を記録するよう努めること。
- (5) 布巾、包丁、まな板等は、作業が終了したときは、十分に洗浄した後、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。
- (6) 包丁、まな板等の食品に直接接触れる物は、汚染の都度十分に洗浄し、消毒すること。
- (7) 洗浄剤、機械油その他の化学物質は、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止すること。
- (8) 施設、設備等の清掃用の機械器具は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。
- (9) 手洗設備は、水を十分に供給し、手洗いに適切な石けん、殺菌剤等の必要な物を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、常に使用できる状態にしておくこと。

(10) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

(11) 食品の放射線照射業にあつては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。

(ねずみ、昆虫等への対策の基準)

第7条 ねずみ、昆虫等への対策は、次に定める基準に従って行わなければならない。

(1) 施設及びその周囲の維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態を保ち、ねずみ、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア及び吸排気口の網戸、排水溝の蓋等を設置することにより、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。

(2) 施設内のねずみ、昆虫等の生息状況を年2回以上定期的に調査し、それらの生息を認めたときは、食品等に影響を及ぼさないよう適切かつ効果的に駆除作業を実施するとともに、生息状況の調査結果及び駆除作業の実施記録を1年間保存すること。また、ねずみ、昆虫等を発見したときは、食品等に影響を及ぼさないよう直ちに当該ねずみ、昆虫等の駆除を実施すること。

(3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品等を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

(4) ねずみ、昆虫等による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は、蓋付きの容器に入れる等汚染防止対策を講じた上で保管すること。

(給水の管理の基準)

第8条 給水の管理は、次に定める基準に従って行わなければならない。

(1) 食品等取扱室で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、食品等を汚染するおそれがない場合は、この限りでない。

(2) 水道水（次に掲げる水をいう。以下同じ。）以外の水を使用する場合

は、滅菌装置又は浄水装置が正常に作動していることを定期的を確認し、その結果を記録すること。

ア 水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業の用に供する水道、同条第6項に規定する専用水道又は同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水

イ 川崎市小規模水道及び小規模受水槽水道における安全で衛生的な飲料水の確保に関する条例（平成7年川崎市条例第8号）第2条第3号に規定する小規模受水槽水道により供給される水

(3) 水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、その記録を1年以上（取り扱う食品又は添加物の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は、当該期間。以下この号及び第24条第4号イにおいて同じ。）保存すること。ただし、災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行い、その記録を1年以上保存すること。

(4) 食品等取扱室で使用する水が、水質検査の結果、飲用に適さなくなるときは、直ちに使用を停止するとともに、市長に報告し、適切な措置を講ずること。

(5) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、常に飲用に適する水が供給されるように管理すること。

(6) 氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用に適する水から造ること。また、氷は、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。

(7) 使用した水を再利用する場合は、食品等の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理工程は、適切に管理すること。

（廃棄物及び排水の管理の基準）

第9条 廃棄物及び排水の管理は、次に定める基準に従って行わなければな

らない。

- (1) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。
- (2) 廃棄物容器は、他の容器と明確に区別し、汚液及び汚臭の漏れのないようにするとともに、十分に洗浄し、常に清潔にしておくこと。
- (3) 廃棄物は、食品等取扱室に保管しないこと。ただし、食品等に影響を及ぼすおそれがない場合は、この限りでない。
- (4) 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。

(衛生管理を実施する班の編成)

第10条 営業者は、食品衛生管理者、第21条第1項の食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成しなければならない。

(製品説明書及び製造工程一覧図の作成の基準)

第11条 製品説明書及び製造工程一覧図の作成は、次に定める基準に従って行わなければならない。

- (1) 製品説明書には、原材料等の組成、物理的及び化学的性質、殺菌及び静菌処理、包装、保存性、保管条件、流通方法等の安全性に関する必要な事項、想定する使用方法、対象とする消費者等を記載すること。
- (2) 製造工程一覧図には、製品の全ての製造工程を記載すること。
- (3) 製造工程一覧図について、実際の製造工程並びに施設及び設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正を行うこと。

(食品等の取扱いの基準)

第12条 食品等の取扱いは、次に掲げる方法により製造工程における全ての潜在的な食品衛生上の危害の原因となる物質を列挙し、危害分析（食品

の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある製造工程の特定及び評価を行うことをいう。)を実施して特定された危害の原因となる物質を管理することにより行わなければならない。

- (1) 製造工程ごとに発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる全ての物質の一覧表（以下「危害要因一覧表」という。）を作成し、健康に悪影響を及ぼす可能性及び前条第1号に規定する製品の特性等を考慮し、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。
- (2) 前号の規定により特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある製造工程ごとに、当該危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を検討し、危害要因一覧表に記載すること。
- (3) 危害要因一覧表において特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、管理措置の実施状況を連続的に、又は相当の頻度で確認すること（以下「モニタリング」という。）が必要であるもの（以下「重要管理点」という。）を定め、又は重要管理点を定める必要が認められない場合はその理由を記載した文書を作成すること。この場合において、同一の危害の原因となる物質を管理するための重要管理点は、複数存在する可能性があることに配慮するとともに、定めようとする重要管理点における管理措置が、危害の原因となる物質を十分に管理できない場合は、当該重要管理点又はその前後の製造工程において適切な管理措置を設定できるよう製品又は製造工程を見直すこと。
- (4) 重要管理点ごとに、食品衛生上の危害の原因となる物質を許容できる

範囲まで低減し、又は排除するための基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。

- (5) 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷の防止をするためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。
- (6) モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置（管理基準の不遵守により影響を受けた製品を適切に処理するための措置を含む。以下「改善措置」という。）を、重要管理点ごとに設定し、適切に実施すること。
- (7) 危害分析・重要管理点方式について、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。

（食品等に関する記録の作成及び保存の基準）

第13条 食品等に関する記録の作成及び保存は、次に定める基準に従って行わなければならない。

- (1) 前条第1号の規定による食品衛生上の危害の原因となる物質の特定、同条第2号の規定による管理措置の決定、同条第3号の規定による重要管理点の決定及び同条第4号の規定による管理基準の設定に関する記録を作成し、及び保存すること。
- (2) 前条第5号の規定によるモニタリングの方法の設定及び実施、同条第6号の規定による改善措置の設定及び実施並びに同条第7号の検証に関する記録を作成し、及び保存すること。また、モニタリングに関する記録には、モニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うこと。
- (3) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入元、製造、加工等の状態、出荷先又は販売先その他必要な

事項に関する記録を作成し、その記録を保存するよう努めること。

- (4) 前3号の規定により記録を保存するに当たっては、当該記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通の実態、消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。

(従事者に係る衛生管理の基準)

第14条 従事者に係る衛生管理は、次に定める基準に従って行わなければならない。

- (1) 従事者に定期的に健康診査を受けさせ、健康状態が食品衛生上従事者として適当であるかどうかを把握するよう努めること。
- (2) 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせること。
- (3) 従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、当該疾病の病原体を保有していることが判明したとき、又は当該疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、その旨を第21条第1項の食品衛生責任者に報告させ、医師の診断を受けさせるとともに、そのおそれがなくなるまでの期間、食品等に直接接触する作業を避けさせ、食中毒の発生防止に努めること。
- (4) 食品等の取扱作業中は、従事者に清潔な外衣及び髪覆いを着用させ、食品等取扱室（保管場所及び販売所を除く。）では専用の履物を用いさせ、指輪等の装飾品、腕時計、安全ピン等を食品等取扱室に持ち込ませないこと。また、食品等の取扱上必要があるときは、マスクを着用させること。
- (5) 従事者に、常に爪を短く切らせ、マニキュア等を付けさせないこととし、作業前、用便直後及び生鮮の原材料、汚染された原材料等を取り扱った後は、必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行わせ、使い捨て手袋を使

用する場合には交換を行わせること。また、生鮮の原材料、汚染された原材料等を取り扱った後は、非加熱で摂取する食品を取り扱うことは避けるよう努めさせること。

(6) 従事者に、食品等の取扱作業中、次に掲げる行為を行わせないこと。

また、所定の場所以外では着替えを行わせないこと。

ア 手又は器具で髪、鼻、口又は耳に触れること。

イ たん又はつばを吐くこと。

ウ 喫煙

エ 飲食

オ 防護されていない食品等の上でくしゃみ又はせきをすること。

カ その他食品を汚染するおそれのある行為

(7) 食肉処理業における食肉及び食用に供する内臓（以下「食肉等」という。）の処理に従事する者に、食肉等が直接接触する部分を汚染の都度洗浄し、消毒することが困難な素材の手袋を原則として使用させないこと。

（検食の保存）

第15条 弁当屋、仕出し屋及び飲食店営業の給食施設にあっては、検食を10度以下で72時間以上保存しなければならない。この場合において、製品が配送されるものであるときは、当該製品の配送先、配送時刻及び配送量を記録し、その記録を保存するよう努めなければならない。

（回収及び廃棄等の措置に係る基準）

第16条 法及び法に基づく命令に違反する食品等（以下「違反食品等」という。）の回収及び廃棄等の措置は、次に定める基準に従って行わなければならない。

(1) 違反食品等を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制を

明確にし、具体的な回収の方法等の手順を定めるよう努めること。

- (2) 食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、違反食品等を回収したときは、当該違反食品等とそれ以外の食品等を明確に区別して保管し、市長の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。
- (3) 回収及び廃棄等の措置を行う場合は、必要に応じ、消費者の注意の喚起等のため、当該回収及び廃棄等の措置に関する情報の公表について考慮すること。

(運搬に係る衛生管理の基準)

第17条 運搬に係る衛生管理は、次に定める基準に従って行わなければならない。

- (1) 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品等を汚染するおそれのないものであること。また、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。
- (2) 食品等と食品等以外の貨物を混載する場合は、食品等以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ食品等を適切な容器に入れる等食品等以外の貨物と区分けすること。
- (3) 運搬中の食品等がじん埃等に汚染されないよう管理すること。
- (4) 品目が異なる食品等や食品等以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、当該車両、コンテナ等を効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。
- (5) 包装されていない食品又は添加物を直接車両、コンテナ等に積載し、輸送する場合は、必要に応じ食品又は添加物専用の車両、コンテナ等を使用することとし、当該車両、コンテナ等に食品又は添加物専用であることを明示すること。

(6) 運搬中における車両、コンテナ等の内部の温度、湿度等の管理に注意すること。

(7) 配送時間が長時間に及ばないように配送経路等を考慮し、時間の管理に注意すること。

(8) 弁当（容器包装詰加圧加熱殺菌したもの、これ以外の缶詰し、又は瓶詰したもの及び冷凍したものを除く。以下同じ。）等にあつては、摂食予定時間を考慮し、適切な出荷時間に注意すること。

（食品の販売）

第18条 営業者は、食品の販売量を見込んだ仕入れを行い、食品を販売する場合においては、食品を直射日光にさらし、又は長時間不適切な温度の状態に置くことを避ける等衛生管理に注意しなければならない。

（情報の提供及び報告）

第19条 営業者は、消費者に対し、自ら製造し、加工し、又は販売した食品等についての安全性に関する情報の提供に努めなければならない。

2 営業者は、自ら製造し、輸入し、又は加工した食品等に係る健康被害（当該健康被害が当該食品等に起因し、又は起因する疑いがあると医師により診断されたものに限る。）に関する情報並びに法及び法に基づく命令に違反する当該食品等に関する情報について、速やかに市長に報告しなければならない。

3 営業者は、消費者等から、自ら製造し、輸入し、又は加工した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であつて、健康被害が発生するおそれが否定できないものを受けた場合は、市長に速やかに報告しなければならない。

（管理運営要領）

第20条 営業者は、営業の施設、食品等の取扱い等に係る衛生上の管理運

営要領を作成し、従事者に周知徹底しなければならない。

- 2 営業者は、定期的に拭取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、前項の管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直さなければならない。

(食品衛生責任者)

第21条 営業者（法第48条の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。以下この条において同じ。）は、営業の施設又は部門ごとに、従事者のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定めておかなければならない。ただし、営業者自らが食品衛生責任者となって管理する営業の施設又は部門については、この限りでない。

- 2 食品衛生責任者は、次のいずれかに該当する者でなければならない。
 - (1) 食品衛生管理者となることができる者
 - (2) 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者及び船舶料理士
 - (3) 市長の指定した養成講習会の課程を修了した者
 - (4) 前3号に掲げる者のほか、同等以上の知識を有する者として規則で定めるもの
- 3 食品衛生責任者は、次に掲げる業務を行うものとする。
 - (1) 営業の施設、食品等取扱設備等、給水、廃棄物及び排水並びに食品等の取扱いに係る衛生管理を行うこと。
 - (2) 従事者の衛生管理を行うこと。
 - (3) 営業者（自らが食品衛生責任者となっている営業者を除く。次項において同じ。）に対し食品衛生の向上及び施設の改善に関して必要な助言を行うこと。
- 4 営業者は、前項第3号の規定による食品衛生責任者の助言を尊重しなけ

ればならない。

5 営業者は、規則で定めるところにより、食品衛生責任者に市長の指定した実務講習会を受講させ、食品等の適切な管理に必要な衛生知識の向上が図られるように努めなければならない。

6 営業者は、食品衛生責任者を定め、又は自らが食品衛生責任者となったときは、規則で定めるところにより、市長に届け出なければならない。食品衛生責任者を変更したときも同様とする。

7 営業者は、食品衛生責任者の氏名を営業の施設内の見やすい場所に掲示しておかなければならない。

(衛生教育)

第22条 営業者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるように、従事者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理その他食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施するよう努めなければならない。

2 営業者又は食品衛生責任者は、洗浄剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての衛生教育を実施するよう努めなければならない。

3 営業者又は食品衛生責任者は、前2項の衛生教育の効果について定期的に評価し、必要に応じそれらの内容等を修正するよう努めなければならない。

第3章 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合の 基準

(自動販売機を利用して行う営業以外の営業の衛生管理の基準)

第23条 自動販売機を利用して行う営業以外の営業の衛生管理のうち、食品等の取扱いについては、次に定める基準に従って行わなければならない。

- (1) 原材料及び製品の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、品質、鮮度、表示等について点検し、その結果を記録するよう努めること。
- (2) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行った後、加工に供すること。また、当該食品を保存する場合は、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。
- (3) 冷凍庫、冷蔵庫又は温蔵庫（室及びケースを含む。）に食品を保存する場合は、所定の温度（冷凍するものにあつては零下15度以下、冷蔵するものにあつては10度以下、温蔵するものにあつては65度以上をいう。以下同じ。）が保たれるように管理し、相互汚染が生じないように専用容器を用い、又は区画して収納すること。
- (4) 食品等は、衛生的な方法で取り扱い、汚物、有毒な若しくは有害な物質又は病原微生物により汚染されないようにすること。
- (5) 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物及びその毒素が完全に又は安全な量まで死滅し、又は除去されていること。
- (6) 添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。
- (7) 食品は、水分活性、pH、微生物による汚染状況等の特性、消費期限又は賞味期限、製造又は加工の方法、包装の形態、生食用、加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこととし、次に掲げる工程の管理に十分配慮すること。

ア 冷却

イ 加熱

ウ 乾燥

エ 添加物の使用

オ 真空調理又はガス置換包装

カ 放射線照射

- (8) 食品間の相互汚染を防止するため、未加熱又は未加工の原材料はそのまま摂取される食品と区分して取り扱い、未加熱の食肉、魚介類等を取り扱った設備、機械器具等は別の食品を取り扱う前に必要な洗浄及び消毒を行うこと。
- (9) 分割し、又は細切された食肉、魚介類等は、異物の混入がないかを確認し、異物が認められた場合には、汚染のおそれのある部分を廃棄すること。
- (10) 食肉等の処理をする場合において、汚染された面を切り取る場合は、専用台の上で処理し、その都度使用した専用台を洗浄し、消毒すること。
- (11) 原材料の保管に当たっては、消費期限、賞味期限等に応じ適切な順序で使用できるよう配慮すること。
- (12) 器具及び容器包装は、製品を汚染及び損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。また、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものをを用いること。
- (13) 原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講じ、必要に応じ検査すること。
- (14) 原材料及び容器包装並びに製品は、ロットごとに管理し、記録するよう努めること。
- (15) 製品ごとにその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、当該製品説明書を保存するよう努めること。
- (16) 原材料として使用していないアレルギー物質を含む食品及び添加物が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。
- (17) おう吐物等により汚染された可能性のある食品及び添加物は、廃棄す

ること。

(18) 施設においておう吐した場合には、直ちに、病原体に効果がある薬剤を用いて適切に消毒すること。

2 第4条から第9条までの規定は、自動販売機を利用して行う営業以外の営業の衛生管理について準用する。

附 則

この条例は、平成27年7月1日から施行する。ただし、第1条の規定は、食品表示法（平成25年法律第70号）の施行の日又はこの条例の公布の日のいずれか遅い日から施行する。

参考資料

制 定 要 旨

危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の基準、ノロウイルスによる食中毒を防止するための基準及び食品等に係る苦情を受けた場合に速やかに市長へ報告しなければならないとする基準を追加すること等のため、この条例を制定するものである。